

MICROControl®

Formulation de chitosane, de protéine végétale (patatine) et d'enzymes pour la réduction de la charge microbienne ainsi que la protection des vins contre certains micro-organismes d'altération. Produit de Biocontrôle.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

MICROControl® est une association spécifique d'un polysaccharide fongique naturel, le chitosane, de protéine végétale (patatine) et d'une préparation enzymatique à base de pectinases et de β -glucanases, pour la maîtrise et le contrôle microbiologique des vins.

- Réduction de la charge globale en micro-organismes (levures, bactéries lactiques, bactéries acétiques*).
- Rôle « antioxydant » par élimination des composés phénoliques oxydés et oxydables dans le cas des vins blancs et rosés.
- Outil pour la vinification des vins dans un objectif de diminution du SO_2 .
- Amélioration de la clarification et la filtrabilité des vins.
- Traitement possible avant fermentation alcoolique. L'utilisation de cette formulation entre FA et FML peut retarder le départ de la FML.

* diminution des populations sous l'effet du collage.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre fine

Couleur blanc cassé à brun

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Dosage de l'azote total pour la part de protéine végétale (patatine) >10%
Cendre < 3%
Humidité 10% +/- 2

Arsenic < 2,5 ppm
Plomb < 3,5 ppm
Mercure < 0,5 ppm
Coliformes/g <100 UFC

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Si la FML est souhaitée, le traitement au MICROControl® est conseillé avant la fermentation alcoolique ou après la fermentation malolactique.
- Ne pas utiliser MICROControl® en association immédiate avec le SO_2 ou la bentonite.

DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée : 10 g/hL.
Réglementation UE : Dose maximale légale 25 g/hL.



LAFFORT
L'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

- Délayer dans 10 fois son poids d'eau – Utiliser un récipient propre et inerte.
- Introduire la préparation dans le vin, idéalement par l'intermédiaire d'un **OENODOSEUR®**, afin de garantir une homogénéité optimale (maintenir la température du vin stable et supérieure à 10°C durant le traitement).
- Soutirage possible après 2 à 3 semaines.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine fermé et scellé, à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.
- Ne pas utiliser un emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Doypack de 500 g.

